Verrines de tomates

Tomates – Concombre – Chapelure – fromage blanc 0% – Farine – margarine – parmesan râpé – St Moret à 8% – feuilles de menthe – curry en poudre.

Dans un saladier, versez 50g de farine, 50g de margarine, 50g de chapelure et 50g de parmesan. Mélangez le tout pour obtenir une pâte type crumble. Dispersez la pâte à crumble sur du papier cuisson et faite la cuire pendant 30min à 180°. Réservez.

Ébouillantez votre tomate 30sec et passer la à l'eau glacée pour l'éplucher. Découpez en petit dés. Réservez.

Dans une assiette creuse, mettre 2CS d'huile d'olive, du basilic frais émincé et quelques câpres. Assaisonnez à votre gout. Ajoutez les dés de tomates et laissez mariner pendant 30min.

Lavez votre concombre et épluchez le 1 coup sur 2. Épépinez-le, et coupez-le en petits dés. Faites le dégorger sur du papier absorbant. Ajoutez le concombre dans la marinade.

Dans un bol, mettre une à 2 portions de st moret et environ 60g de fromage blanc. Assaisonnez. Mélangez bien le tout pour obtenir une pate onctueuse. Ajoutez une pincée de curry en poudre.

Dans votre verrine, placez votre crème au fond, puis une couche de crumble (assez fine), puis une couche de légumes et une couche de crumble (assez fine). Terminez par une touche de crème au curry et plantez-y une feuille de menthe.

Laissez au frais environ 10min et servir.